Mondragon Unibertsitatea

ABANGOARDIAKO PRODUKTUAK: GELIFIKATZAILEAK, LODIGARRIAK, EMULTSIONATZAILEAK ETA BESTELAKOAK

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
EGUTEGIA	2025/10/21 - 2025/11/24 Og
TOKIA	Donostia-San Sebastián
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Online

Informazio gehiago eta izen-ematea

HELBURUAK

- Abangoardiako sukaldaritzako osagaien eta gehigarrien erabilera teknikoa ulertzea, hala nola gelifikatzaileak, emultsionatzaileak, lodigarriak eta aireztatzaileak.
- Osagai horiek elaborazio jakinetan aplikatzea, eta dosifikazioak, portaera eta matrize desberdinetan dituzten eraginak kontrolatzea.
- Testura berritzaileak dituzten platerak diseinatzea, teknika horiek proposamen sortzaile, koherente eta teknikoki bideragarrietan txertatuz.

NORI ZUZENDUA

Ikastaro hau osagai eta gehigarri garaikideen erabilera menperatu nahi duten gastronomia-sektoreko profesionalentzat diseinatuta dago, haien logika teknikoa eta sortzeko ahalmena ulertuz.

Gomendatutako profilak:

- Baliabide tekniko aurreratuak erabiliz beren elaborazioetan berrikuntzak egin nahi dituzten sukaldariak, sukaldariak eta abiapuntuko buruak.
- I+Gko profesionalak eta ehundura konplexuekin lan egiten duten eta haien kontrolean sakondu nahi duten ekoizpen-arduradunak.
- Aldez aurreko ezagutzak dituzten eta balio tekniko handiko produktu bereizgarriak eskaini nahi dituzten sukaldari ekintzaile eta grinatsuak.

PROGRAMA

Lodigarriak abangoardian

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Xantana goma, Garrofin goma, Inulina, Arabiako goma, Guar goma, Tara goma, Kudzu, almidoi naturalak, Konjac goma
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Suspentso-efektua
    - Pasta faltsuak
    - Gominolak
    - Aparrak
    - Glutenik gabeko ogia
    - Disoluzio lodiak
    - Gantzaren ordezko testurak
    - Kurruskariak
    - Salda suflatua
    - Pasta alkalinoak
    - Gelatinak

Gelifikatzaileak

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Agar Agar
    - Kappa karragenatoa
    - Iota karragenatoa
    - Gellan goma
    - Animalia-gelatina
    - Acid Free pektina
    - NH pektina
    - Metil zelulosa
    - Alginatoa
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Estaldurak
    - Kabiarra
    - Kandelak
    - Mamia/Panakotak/Esne-gelak
    - Film malgua
    - Frutak itsastea
    - Konpota alkoholikoa
    - Apar beroak
    - Zuzeneko eta alderantzizko esferifikazioak

Emultsionatzaileak eta aireatzaileak abangoardian

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Albumina
    - Esnearen proteinak
    - Monoglizeridoak
    - Lezitina
    - Sukroa

- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Tofea
    - Emultsioak
    - Gantzezko gelak
    - Apar harrotuak
    - Merenge lehorrak
    - Aire alkoholikoak, koipetsuak, beroak

Abangoardiako produktu berriak

- Produktuak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Kaolina
    - Isomalt-a
    - Buztin zuria
    - Gari-destrina
    - Maltodextrina
    - Manitola
    - Obulatoa
    - Transglutaminasa
    - Kakao-gurina
- Aplikazioak: Ezaugarriak, dosifikazioak, erabilera
    - Kristal zuria
    - Azukretan moldatu
    - Enpaste kurruskari
    - Maltako polboroia
    - Mimetikoak
    - Karamelu fina
    - Suflatutako arrain-larruak
    - Proteinak itsastea

IRAKASLEAK

Urda, Txema
Arrufat, Luis

---

https://www.mondragon.edu/cursos/eu/ikastaroa/abangoardiako-produktuak-gelifikatzaileak-lodigarriak-emultsionatzaileak-eta-bestelakoak